Restaurant

TIN'IN

ディナーメニュー

DINNER MENU

DINNER COURSE

AYANTSU - 綾道 - ¥15,180 / 22,500 Points

AMUSE

Amuse of the day
本日のアミューズ

APPETIZER

Local Fish and Shrimp Paupiette
marinated Okinawan Vegetables
宮古島近海水揚げ魚と小エビのポーピエット
沖縄県産野菜のマリネ

2nd APPETIZER

Grilled Risotto with *Goya* and *Aosa* Seaweed
served with *Mozuku* Seaweed and *Yushi Tofu*
ゴーヤーとアーサの焼きリゾット 水雲とゆし豆腐と共に

FISH

Local Fish Court Bouillon
宮古島近海水揚げ魚のクールブイヨン

MEAT

Roasted *Ryukaton* Pork served with Truffle Sauce
琉香豚ロースのロースト トリュフソースと共に
or
Grilled Okinawan *Wagyu* Sirloin served with Truffle Sauce
沖縄県産黒毛和牛サーロインのグリル トリュフソースと共に
+¥4,554

DESSERT

Dessert of your choice
お好きなデザートをお選びください

Crème Caramel and Fresh Tropical Fruit
低温でじっくり焼いたクレームキャラメルとトロピカルフルーツ

Basque Burnt Cheesecake with Mugwort flavor and Raw Sugar Ice Cream
フーチバ風味のバスクチーズケーキ 黒糖アイスクリームを添えて

Tiramisu and Okinawan Cookie Dough Ice Cream
ティラミス ちんすこうアイスクリームを添えて

Okinawan Jasmine Tea Crème Brûlée and Vanilla Ice Cream
さんぴん茶のクレームブリュレ バニラアイスクリームを添えて

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients,please inform us the detail when ordering.
All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. For information on the origin, please ask our staff. The above rates include consumption tax and 15% service charge.
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
当店のお米はすべて国産米を使用しております。産地情報についてはスッタフまでお尋ねください。上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。